



## Entremet Dulcey, passion et mangue avec thermomix

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

2 oeufs
100g de beurre
40g de lait
100g de sucre
100g de farine
6g de levure chimique
6cuillères à café de pralin feuilleté

#### Compotée passion et mangue

90g de purée de passion et mangue
0,9g de gélatine

#### Ganache montée Dulcey

120g de chocolat dulcey
475g de crème liquide entière
3,5g de gélatine

#### Glaçage miroir Dulcey sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
100g de crème liquide entière
150g de chocolat dulcey
4,5feuilles de gélatine

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécér 6 ronds à la taille du moule

Garnir les 6 biscuits d'une cuillère de pralin feuilleté

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

### Compotée mangue et passion

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de mangue et passion

Incorporer, hors du feu, la gélatine essorée

Verser la préparation dans un moule à insert (il en faut 6)

Mettre au congélateur 3h



## Entremet Dulcey, passion et mangue avec thermomix

### Ganache montée Dulcey

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 150g de crème liquide

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser la crème chaude sur le chocolat Dulcey et émulsionner

Ajouter le reste de la crème liquide, mélanger et mettre au frais une nuit

Le lendemain, à l'aide d'un batteur électrique, monter la crème en ganache

### Glaçage miroir Dulcey sans glucose

Mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter la crème liquide 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 29°C pour glacer sur entremet congelé

### Montage

Dans le moule verser une moitié de mousse

Ensuite disposer l'insert congelé

Recouvrir de mousse et pour finir déposer le biscuit congelé

Mettre au congélateur une nuit avant de pouvoir le démouler et le glacer